QUÆSTIO MEDICA
CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS
MANE DISCUTIENDA
IN SCHOLIS MEDICORUM,
Die Jovis 9. Martij.
M. RAYMUNDO FINOT
DOCTORE MEDICO, PRÆSIDE.

An fructus vino temperati ſalubriores ?

I.

FRUCTUUM non una ratio, quod vetuſtatis labem tardius quidam recipiant, ad reponendum idonei, quidam fugaces, poſt paucos dies in faſtidium ituri; hi tamen iis qui lautius vivunt, in delitiis, majorique ſemper in honore habiti, utque primum homini alimentum, ſic mitioribus ſuccis voluptatem primi cibis attulerunt; quorum ſi ſpectes in colore elegantiam, nullum cibi genus blandius oculos excipit, ceu purpureo ceu mixto roſis candore induantur; ſi in guſtu pretium, nullum ſapore ſuaviori palatum ferit, ceu vinoſus illis, ceu dulcis, ceu aquoſus fuerit ſuccus; ſi in odore miracula, nullum dulciorem odoris vim naribus afflat, ceu dilutum ceu vibrent acutum. Inter pretioſa hæc terræ munera, famæ ſunt commendatioris fraga, mala perſica, pyra, & divino ſpumantes nectare ficus, ἡγε-μείαι, quarum gratiam vel ipſa arguit procax ſycophantarum natio; Quibus ſummo ſuo jure accedunt melopepones: Idque fructus ὡραίους præ ſolidioribus cibis præcipue commendat, quod in his omnibus fere abundet aliquid peregrini quod coctionis æſtu diſſilit affertque corpori varias offenſarum cauſas; Fructibus vero natura refrigeratrix, humorum feritati mitigandæ, minuendæ bili, faciendæque cibi appetentiæ, magnifice utilis, arthriticis, nephriticis, hypochondriacis accomodata, alimentum in medicamento, medicamentum in alimento corpori præbet: hinc utendi non una lex; Intereſt an rite maturi, an aquæ merive potu excipiantur; quantumque diſcriminis inter hæc ineſt, tantum ineſſe ſciendum eſt inter eam quam fructus afferunt ſalubritatem.

II.

SALUBRITAS alimenti, coctionis integritate & innati conſervatione caloris continetur, ut ſalubrius æſtimetur illud quod & felicius co-

quitur & caloris temperiem tuetur certius. Calor hic viſceribus naturâ plurimus inhæret; ſcilicet in his velut in officinis peragitur alimenti coctio caloris ope, ſed in humido, quo fuſum leniter alimentum ſolvitur in ſuccum mollem & temperatum, ſi molle illud & temperatum humidum fuerit, nec uſquam aceſcens; ſin æſtuoſum acre & fervens, tunc pereunt caloris blanditiæ, perit mollities ſuccorum, horumque tenuis quæque particula vi diſcedens, in illud præter naturam excrementum abit, in quod abire apta nata eſt, ceu valeat tetra caligine cerebrum conſopire, ceu igneis thoracem aculeis pungere, ceu uſtulata magis, imis hæreat viſcerum tubulis, ibique nidulando vitium ingeminet: hinc plurima illa hypochondriacorum, plurima hocce ſeculo bilioſorum ſeges, quo variis obſoniorum præſtigiis neceſſario alimento delicias quiſque miſcet, nec tam valetudinis quam voluptatis negotium agit dum cibum capit; vides, qui cupis ſalubrius alimentum efficere, quanti ſit ponderis coquenti calori humido temperato blandiri! blanditur fructuum benignitas aquæ tepori commiſſa; horum natura quid aliud eſt quam aquea concretio quæ cum humidi mitiſſimi aëreique plurimum in ſe habeat, calorem dum mulcet alit; horum tepentes ſucci, ſqualllores præcordiorum temperant, arcent malignos halitus, tenues & efferos humores ligant, toſtos & contumaces emolliunt, diluunt & ad fluendum comparant; ac, ubi majoribus admiſſi venis, ſanguinis ceu æſtu nimio ceu atræ bilis acore in ſerum ἰῶδες liqueſcentis luxuriem frænant & coërcent. Tot fructuum beneficia dulce provehit aquæ ingenium, quæ vini perderet præceps in acorem indoles.

III.

MAXIMA bonæ valetudinis pars in aqua, in vino minima. Hoc artis in nulla parte operoſioris, illa naturæ potus; dives opis natura ſuæ, quantoque natura arte nobilior, tanto intra naturæ fines viventi aqua vino ſalubrior. Hæc ſenectutis frigus tepore ſuo mulcet, juventutis incendia frigore moderatur. Vinum non tam alimentum quam medicamentum, ſpirituosâ qua micat ſubſtantiâ fugientes colligit vires, ſed aceſcente, quo totum circumfluit ſucco, inæſtuat præcordiis, pectuſque morſu tentat: hinc vinum jejunos bibere noxium; vacuis committere venis, nil niſi lene decet; acceptum ventriculo mirum quantum coctionis impatiens, fervet illico, fervent & ichores in vacuum ventrem undique confluentes; tunc evolat ad caput, ſpargitque non mitigatum virus in venas, quo ſolutus in ſerum ſanguis alendis partibus fit ἀνεπιτήδειος, anxiique Rheumatiſmi futurus parens. Qui præter vinum non aliud vitæ præmium intelligunt, negant probandum eſſe niſi quod quatuor ſenſibus placeat oculis, naribus, palato, auribus. Tibi ſit merum innocens nullum, innocentius quodcumque ignobilius; temperatum quoque ancipitis eventus, adſunt enim vinum temperaturis, fontes duo, voluptatis alter, alter prudentiæ; in hoc auxilium, latitat in illo venenum: preſſo ſolidioribus cibis ventriculo uti modico vino propter ſtomachum fas & jura medica ſinunt, ſed nuſquam committendum ut placidis coëant immitia, ut efficiunt qui blandiores fructuum ſuccos vino miſcent; fructus, ſucci, quo refrigerent ubertate gaudent ſed ea lenitate temperati, ut

illi quo vita noſtra continetur humori plurimâ ſit affinitate conjunctus: at vino qui ſuccus ineſt, igneus eſt, acer & helluo, quidquid eſt in illis humidi vel fervore accendit vel acuit acredine.

IV.

QUAMQUAM ſint fructus tum ingenita ſuavitate mitiſſimi, tum quod blandos ab homine ſapores diſcunt, dum per varia arborum adulteria ramiſque muro applicitis, bis ſolem recipientes, fiunt verius quam naſcuntur: his tamen vel dulcedine præcipuis, ſubeſt ἀινῶδές τι, æſtuoſum quid ζέσει ϗ ζυμῶσει paratiſſimum: hinc cum multis vino carendum eſſet, excogitatum inopiæ ſolatium vinum è fructibus confectum; ſed ut iſte fructuum fervor adhibita aqua contumax non eſt, ceditque facile coquentis imperio caloris, ſic immane quantum incitetur vino quod & ipſum totum eſt in fervore poſitum: ut muſtum in dolio, ſic æſtu vini fructuum ſuccus efferveſcit in ventriculo, ac poſtquam fervendo vires ſibi fecit, tum ſua memphiti corpus implet; hujus æſtu concitatus ſanguis ebullit, hinc febrium non unus ordo: ſed & acrior poſt vinum calor, partes ſiccitate contrahit, intuſque trudit in exiles viſcerum ductus quidquid eſt craſſioris ſucci, putredine, vel acore, ſituque ſuo choleram, inteſtinorum detrimentum, vel difficilem diarrhœam poſt paucos dies pariturі. Hanc omnem fervoris perniciem placidus eluit aquę liquor, qui dum mites fructuum ſuccos molliter dividit ſibique miſcet, prohibet ne vel tenues aceſcant, vel craſſiores ullius præter naturam ζυμώσεως vim & concitationem ſubeant: Hinc temperatior exurgit chylus qui macerata peregrino calore viſcera recreat, totumqne corpus æſtivo caumate languens, blanda frigoris voluptate perfundit. Interim quod eſt à prima coctione ſuperflui, aquâ dilutum, arentia æſtu inteſtina mollit, pellit morantē aluum, quod quantæ ſit utilitatis norunt hi, quibus ſuppreſſus venter, pectuſve ferit aut caput implet; norunt medici nullibi quam in hac parte magis occupati; ſcilicet æſtuat in fundo ventriculi ſerum acre mordax & acutum, quod ceu è reliquiis enaſcatur alimenti, ceu illud æſtuantes arteriæ fundant, ubi cibis ſe immiſcuit, fervent hi plus æquo. Hinc quidquid eſt efferi & halituoſi partes ſuperas, quidquid aquei renes petit; ſupereſt exſuccus cinis, ſegnes in alvo moras trahens, hanc tu ducere purgantibus fruſtra ſatagis, purgantibus incitatur vitium; fruſtra largo aquæ potu, quæ, fluminis ritu, voluit ſecum quidquid eſt humoris obvij, reſeratiſque directis in renes viis mictionem largam, parcam dejectionem facit; illa vis eſt fructuum præclara, qui ſimul ac ventriculo accepti, ardorem illico remittunt, acria viſcerum colligunt, ebibunt, ac ſecum unâ per alvum innoxie derivant.

V.

EXOLESCAT igitur vulgaris illa vivendi regula quæ merum poſt crudum jactitat: an crudum eſt, quod inter æſtivi caloris blandimenta mollitum, prædulcem ori ſaporem elaborat? non ſunt, crede mihi, coctionis ornamento deſerti fructus, quibus eſt cum acuto ſapore concinna temperies; ſed crudus ab eſu fructuum ſuccreſcat humor, an noxium cenſes? qui ſeroſa bilioſaque viſcerum ſorbet, ut ex mutua horum & illius implicatione temperies exurgat & ſanitas: nec audiendi ſunt illi qui cum vi-

num concupierunt, deliciarum patrocinium, in accuſationem immerentis ſtomachi habent: imbecillitas ſtomachi nomen eſt inane, in cauſam inquire, hæc erit ſæpe ingluvies, interdum καῦμα ἰσχυρὸν, ſæpius impura colluvies ſeroſa, quæ ventriculo innatans, cibos peſſumdat: vis imbecillitatem ſtomachi arcere, modico refrigerante cibo qui duram alvum molliat, hoc eſt fructibus cum aqua utere. An & glacie refrigeratis? Ubi præcordia bilis torret & ſtomachus ſolutus æſtuque ſuo languidus, quærit aliquid quo erigatur, nihil utilius; ſed in eligendis fructibus eos amplectere, qui nec acerbitate rigidi, nec maturitate defluentes, ſed quibus eſt tactus cum molli jucunditate calloſus. Acerbis ſuccus ineſt agreſtis, acidis ſaporis vehementia pectori infenſa, picrocholis abſtergendoque cibi faſtidio non inutilis. Ordinem ſumendi quæris? Vix refert, ſi belle maturi. Ficus noviſſime eſitatæ, ultimæ evomuntur; fructus à paſtu nidorem arcent faſtidij parentem; nec aliud magis inter edendum, cibos & ſapores aut excitat aut commendat; jejunis tamen & ante paſtum opportuniores, in illis, fumis & obſita bile præcordia liberant, hic æſtum compeſcunt & famem; ſic nec ſolidioribus eſcis onerat ſe ventriculus, & ea caloris contemperatione in molliorem chylum deſinit concoctio. Quid plura? Quo vinum aqua temperie ſuperat ac minus aceſcit, hoc & in concoquendis fructibus ſalubritate vincit.

Non ergo fructus vino temperati ſalubriores.

Proponebat Lutetiæ NICOLAUS DE JOUVANCI, Pariſinus. A.R.S.H. MDCLXXIII.

PARISIIS,
Ex Typographiâ FRANCISCI MUGUET, Regis & Illuſtriſſimi Archiepiſcopi Typographi, viâ Citharæ.